

吾乡风物

从一双鞋子开始的故事

陈思呈

每天下午三四点，瑞云姑太坐在巷口的树荫下，囑她的保姆去买一碗黑芝麻糊。她以93岁的高龄胜任这碗芝麻糊的甜腻。

姑太是当地人对“自梳女”的称呼，这里是顺德均安镇的沙头村。我和很多人一样，对自梳女这个群体曾深感好奇，但眼前的瑞云姑太却平平无奇。她甚至很合群。要说特别的地方，也许在于她超出同龄人的健康，浓密的白发，称得上敏捷的思维，不动声色的精明和幽默。

即便提到“自梳不嫁”的事，她也不觉得敏感。她常开玩笑：“因为(我)不漂亮，漂亮的都嫁了。”这些年，她作为健在的极少数自梳女之一，接受了不少采访，我看到相关的纪录片和报道中，她好几次用这句话来回答相关提问，配以戏谑微笑。

如果我写瑞云的故事，我想从一个微观的原因写起：在她13岁的时候，她还没有拥有过自己的鞋子。

顺德的夏天常有暴雨，地上尽是污泥，雨后排水不通，混合的纵横的河涌，整个世界都是泥泞。13岁的瑞云没有鞋子，连拖鞋也没有，只能赤着脚在泥水中走，每天，浸泡着垃圾和各种寄生虫的污泥，从她的脚趾之间，吱吱冒泡，挤了出来。

她的脚被沤烂了，又痛又痒，一抓就流出了血水，第二天，就淌着血水踏进污泥里。

这双溃烂的脚是那个13岁女童的噩梦。当时，她姑姑和姐姐，在新加坡各个华人家庭中当帮佣，都加入了自梳女团体。

第一批自梳女出现在民国初年。那时候的岭南地区，立志不婚的女性会说“我去自梳”。许鞍华改编的电影《第一炉香》中，女仆晚儿被梁太太抓到和乔琪乔有染，她就发誓说“我今天就去自梳，再不嫁人”。那是在上世纪30年代的香港。

自梳不嫁成为风气的最初原因，应该是出于对婚姻的恐惧想象。很多岭南童谣都在描述这种恐惧。比如：鸡公仔，尾弯弯，做人媳妇实在难。早早起身都话晏，眼泪不干下间(厨房)。下间有个冬瓜仔，问过老爷煮定蒸。老爷话煮，安人话蒸，蒸蒸煮煮都唔中意，拍起案头骂到大半朝。三朝三条夹木棍，四朝跪烂九条裙。

那个年代恐婚的女性很普遍，在福建有了不落夫家的惠安女，在湖南出现了女书。而在华南珠三角一带，则是自梳女。

当时的珠三角地区，出现很多缫丝厂，工厂需要细活，细活需要女工。大量的女性找到了适合她们的工种，以及，随之而来的高收入。这是自梳女得以不结婚的第一个可能性。但到了20世纪30年代初，丝业衰退

了。工厂倒闭后，这些女工又相约下南洋，到新加坡马来西亚等地做帮佣。

南洋的很多家庭都雇佣这些能干的女性，比如曾经的新加坡总理李光耀，家中的帮佣就是来自顺德均安沙头村的姑太欧阳焕燕。

这些当佣人的女性互相影响，形成自梳女群体，其中就有瑞云的姑姑和姐姐。

没有鞋子的瑞云，最好的出路就是去投奔她们。当她终于可以动身出发，她十分高兴。

这是自梳女这个群体第一次对瑞云产生作用。她不是一个人出发，而是和几个年纪相仿的姐妹一起，踏上一艘叫“溢利华”的大船，经过三天四夜的航行来到新加坡。在船上，她们过得很快乐，玩一种叫“天狗”的纸牌游戏。

这名13岁少女并不知道此行意味着加入了“梳起不嫁”的群体。

她只知道：留在家乡，意味着贫穷的家庭、溃烂的双脚；去异乡，意味着丰厚的收入，还能扶持家庭。这些想法，构成了当时的流动动机。

而异乡有姑姑姐姐们等着，同行有姐妹们作伴，这又构成一种联盟的归属感力量。

她的经历很典型，是很多自梳女的经历。十几岁的小女孩，只是选择当下最好的选项：受一双溃烂的赤脚所驱赶，踏上新洋的大船。

在新加坡，她每天六点起床，带主人两个小孩，接他们上学放学，带他们去学游泳，给他们做点心。每天在厨房里一个人吃饭。

但她很拼，尽全力多寄一些钱回家里。与瑞云同村的村民回忆到，小时候见到姑太回乡，三只农艇满满地装着大小的13箱行李，有的是藤萝箱，有的是木箱，整整13箱，全部是带给家人的物资。

我根据福楼拜的小说《一颗简单的心》脑补了她在新加坡当佣人的生活：全福总是在天蒙蒙亮时起床，以确保能赶上弥撒。之后，她便一口气也不歇地劳作到晚上。在讨价还价时，没人能比她更固执。而论干净，她洗刷的平底小圆锅，足以让别家的女仆绝望。她从不浪费，吃得很慢，还会用手指把掉在桌上的面包屑沾干净。

甚至我会联想到凯伦·布里克森的小说《芭贝特的盛宴》：

在一个星期内，巴贝特特做的去骨鳕鱼和麦芽酒面包汤就做得和贝勒沃格土土生长的人一样好了。不久后她们就发现，自从巴贝特接管家事，支出奇迹般地减少了，而汤桶和篮子里的食物像是被施了新奇神秘的魔力，使那些穷人和病人的精神得到鼓舞，身体亦有所好转。

我在想象，那个连鞋子都不配拥有的13岁女孩，那些没有接受过任何教育的女性，她们去了异国他乡，日夜地做帮佣工作，制作食物，照料婴孩，然后，给家乡的族人们带回这么多物资和财富……

这样的劳动，是应该让人带着敬意来讲述的。

事实上，在当时的珠三角地区，自愿向外移民谋生是一种典型的适应行为。根据林则徐写于1839年的一份笔记，中国南方已经有不少劳动力在冬天农闲时从澳门港口登上外国船出洋打工。

这是一种弹性化、多样化的家庭经济策略，这些流动的劳动力实际上都是家庭重要的经济支柱。

一直以来，有很多的人类学者写过相关论著，论述移民形成的商贸圈。但是！他们的研究对象，多数指向男性群体。忽略了这些移民中，有一群特殊的女性。

她们也作为劳动力流向海外市场，形成了一个商贸圈，这个商贸圈里，她们借以交易的，是她们训练有素的家务操作能力，以及，高超的厨艺。当她们把著名的顺德美食带到东南亚地区中，这种菜甚至在当地有一种专门的说法，叫“妈祖菜”。她们就是自梳女。

在异国他乡到了中年，瑞云开始为自己的余生打算。

站在她的中年阶段，她看到了不远处的老年，单身不婚，没有子女，这些问题都将尖锐地呈现出来。

采访中她喜欢说一句话：“我寻思，地上的人越来越多，但地就固定只有这么多，所以以后房子肯定值钱。”

她开始存钱，买房。

在家乡沙头村她购置了两处以上的房产。具体有多少？她并不愿意透露太多。她手上戴着一个非常好看漂亮的玉镯子，她也微笑着说：十几块钱而已。

她购置的房子是一栋舒适的三层楼房子。有一次我拜访她是在七夕前夕，她在案台上摆着水果和鲜花，以及一大罐按传统收集来的、据称能除百病的“七夕水”。

作为自己购置房产的自梳女，并不少见。同村还有另一个姑姑，年轻时在南洋生活，她在新加坡和老家两地分别购置了房间，每年春夏在顺德老家，到了冬天就到新加坡去过冬。简直就像给自己购置了行宫。

这些为自己购置多处房产的单身女性令我意识到：这就是自梳女这个群体，与惠安女和女书她们，最大的区别。

这是一种超越性的眼光和行动。是通过劳动、赚钱和理财，来掌控自己的生活——从根本上掌控了自己的命运。

作为没有受过正式教育的女性，她们拥有的机会并不多。在这有限的机会中，她们富于创造性地开拓：不但帮扶整个家族，也为自己的余生打算和规划。购买，出租，投资，经营，她们的行动，是传统女性中少见的气魄和见识。

但是，姑姑们面临的困境，不仅仅是老年无子的孤独。

在岭南有一个旧俗，没结婚的女性，临终时不能在娘家停留，去世后也进了族谱祠堂。如果她们不是像瑞云姑太那样有自己的房子的话，那么临终的时候，就必须到村外去，临时搭起一个小茅棚，在茅棚里等待死亡。

即便这些姑姑们为家族付出那么多，临终还要这么凄凉。

这令人愤怒，但愤怒没有用，因为旧俗难以撬动。新加坡的姑姑们，为这个处境做出了改变：

1948年，新加坡四百多名自梳女牵头筹款，回乡修建了冰玉堂，有个人宿舍，有院子，有公共活动空间。从此，回

乡的姑姑们，就可以在这里生活、养老直到去世。

一楼的厅堂里，有全村所有自梳女的名字和牌位，还在世的用红布遮着。自梳女们立下共同的遗嘱，以后再怎么去修建，这些牌位不能动。

冰玉堂建成最初，姑姑们杜绝其他村民接近，这里成为一个森严又神秘的所在，人们对这里怀有好奇、钦佩和敬畏。这是自梳女群体维持族群边界的有效机制。

每次我到冰玉堂，都会看一看这些牌位的名字，那是一个个典型的中国南方常用的女性名字：满好、月容、长甜、有莲、合兴、定笑……

特别之处是，这些名字，多数都去掉了姓氏。我问了村里好多人，都没有得到答案。我想，这也许是一种微弱又强悍的反抗：家族不收留我们，我们就去掉了家族的姓氏。

用耶鲁大学人类学家斯特林教授在《弱者的武器》中的观点，姑姑们建造冰玉堂，这个行为是谨慎的反抗，和自我保护性的遵从。

她们没有选择激烈的抗争，而是在村外给自己建造一个家园。这是自救，也是互助。这也可以理解为当今“女性共居”、“拼团人生”的雏形。对命运，难以根本性地改变，但可以顺应式地改良，这就是这个女性群体的力量，可以称之为戴着镣铐跳舞，也可以称为在麻袋上绣出花来。

单身与婚姻，本来就是两种各自不同的生活状态，它们没有高下之分，各有各的困难，也各有各的精彩。我们不能说哪一种更好，因为不同的路线看到的风景是不同的，只能说，就像美国诗人弗罗斯特所写，她们选了“人迹更少的一条路”。

但这里面，了不起的地方还在于，她们用自己的方式尽可能克服这条路上的种种不足。

大家都读过著名的童话，《海的女

儿》。关于这个故事的主题，我想提一点不同的想法，在故事的结尾，安徒生其实揭示了：最为重要的，不是爱情的力量，而是劳动的意义。

小人鱼的老祖母曾告诉小人鱼：如果要得到不灭的灵魂，唯一的办法就是得到一个人的爱。但如我们所知，小人鱼最后并没有得到人类的爱情。

小人鱼没有因此杀害王子，而是放弃了自己的生命。很多人的关注点总是停留在此。事实上，故事还没有结束，远没有结束，接下去的故事结尾，有着我格外想要提到的一段话：

有个声音告诉小人鱼说：“你可以通过善良的行为而创造出一个灵魂，通过你善良的工作，你就可以为你自己创造出个不灭的灵魂。”

所以，小人鱼打破了老祖母的“魔咒”，她可以通过自己的劳动、工作、善良的行为，来获得不灭的灵魂。

我不能说自梳女像小人鱼。毕竟，姑姑们没有“追求不灭灵魂”的自觉。但是，她们之中，起码有瑞云姑太这样的人，是通过劳动、赚钱、经营、投资、互助这些方式，来获取更好的人生——而不是通过婚姻形式以及两性之爱。

单就瑞云姑太目前的生活而言，她对生活的掌控和把握，超过了绝大多数同龄人。

但，也有一些自梳女没有瑞云姑太的精明能干。随着自梳女们一个个离世，目前冰玉堂无人居住。作为一个逾九十岁的单身老人，如果不是像瑞云姑太这样有自己的房子和得力保姆，那么，最佳选择就是进养老院。

养老院里的姑姑也许是孤独的，但这不是独属于姑姑的残缺。或者说，每一个人的每一种人生，都恒久而恒远地，存在着各种各样的残缺。

当我审视自梳女的故事：在那个经济独立和结婚生子二元对立的年代，她们选择了经济独立，放弃了婚姻，这是通过放弃一点什么，来赢得一点什么。反过来，对于同时代很多已婚的妇女来说，她们同样也是通过放弃一点什么，来赢得一点什么。

没有哪一种人生是可以面面俱到的。人们总会偏爱圆满，但假如我们能接受“所有人都有所残缺”这个真相，那么我们对自我缺失的那一部分，也许可以更加心平气和，也许就能对活着本身，保持更多尖锐的感知。我们终究要知道，任何人，包括姑姑们，都是无差别地残缺着。



上：瑞云姑太和本作者(右)
右：养老院一隅 (配图均由本作者提供)



老南瓜

剥皮的南瓜黄中透红，一片片倒扣着。要将整盘的收藏捂严，不露一点消息？筷子拨一下，底下现出深暗的红。夹了点，是糯米，还有红豆。成堆地粘连着。应该是上面的汤汁下来和红豆共同酿造的。人间的热烈多的是！

白片散落着，陪衬着。我以为洋葱，吃进嘴里，不是。很熟，一时想不起来，嘴里翻动半天，在翻找答案。忽地想起：百合。是的，是百合。秋天的百合，当然好！特别是女的吃。围着季节做菜，顺应天时。从老伙计里挖掘新组合，调动老积累。家里有百合，纸盒装的。北方的朋友送的，好些年了。还有更惹眼的角色，点点碎红肯定是辣椒了。这回事又错了！是枸杞子，甜软的身子浸在清汤里，有了更多的意味。汤亮，像许多油一起汇成的亮。蘸点到嘴里，不觉得油。这里的深深浅浅，我只能用筷子蘸点。

黑木耳、臭鳃鱼、绿扁豆(荷兰豆)、鸡爪，团团围住的美味，又有芋头、玉米、花生加了进来。盘子有点无羁，隔层像个洁白光滑的水坝。波涛和精彩关在那里，一时不给下来。

2023.9.30

虾子

干虾子浇上辣酱，一碗红通通的家乡风味，直接放饭头。饭好了，它也香了。十分省事。煮萝卜撒下些虾子，味道上来了。爱人回到太平，龙井菜市场转转，定要买些干虾。近些年龙井在持续走高，她还是毫不犹豫地买下来。因为我好这一口。

有一年升金湖里虾子多得不得了，一架竹篙一晚能捞几百斤鲜虾，河沿的人家男女老幼都去捞虾。虾子还是源源不断涌来，竹篙忙不过来，就有老布或纱布搭配几根棍棒，加入捕捞的行列。夜间的虾子更是加倍拥挤。升金湖疯了，虾子疯了，河面密实得简直可以行走了。家里容不下了，就卖到安庆

2023.9.28

土罐炖肉

罐中有肉、金针菇、香菇、笋片，还有枸杞子之类的配料。说是配料也许不准确，肉是主料吗？罐里的肉不多，不足以构成主流话语，它孤零零地敌不过沉浮的现象，也压不住火焰之上的感受和鼓鼓突突的议论。肉和菌菇类究竟如何配对，我说不好。我只管吃！我的看法，汤是主流，肉、菌菇类携着各自的经历，轻重不一的分量，或深或浅的体验，算是汇成溪流江河。别看罐不大，端到跟前其实就是来了一个大海。比海更有味道、来头或说法。

2023.9.27

熏鱼

我喜欢吃鱼的习惯应该与小时候的饮食有关。那时再没有菜，小鱼小虾是少不了的。一个小镇上的孩子，能有什么给他选择或挑剔，能有鱼吃就不错了。正是长身体的时候，我不挑食，

吃 货

阮文生

去。去安庆卖虾的人络绎不绝。整个安庆市被江南来的巨大的河鲜弄得吐不过气来，大街小巷飘荡着虾子的气息。升金湖仍没有歇口气的样子，于是有了深加工，将虾米从虾皮里褪出来。就是将干虾装进布袋，不断摔打。这情形像是原野里收回稻谷，将米粒给拨弄出来。我小时候常做的事，在搭好的晒架下做作业，算是家里派出的重兵在看守虾子，免得鸡猫跳上来偷盗。两个大团箕里满满地摊开半干半湿的虾子，等待阳光的照拂。

家里的土罐是个大肚子罗汉，浑身漆黑，盖子早已不是原配的了。打碎的碗，碗底再用着。一堆肉放到罐子里，倒满清水，土罐坐到炉子上，炭火半明半暗地燃着，飞溅的火星在炸响。更多的做法是，直接将土罐放进灶堂。我们那儿主要用茅草烧饭，草叶带着原野和山冈的香气，萦绕着土罐。烧硬菜的话，余下的火炭星星拱月般将土罐围起。封闭的动静堵不死，钻出的热情大锅里兜兜转转。小道消息也是消息。离开场不远啦！盖子揭开，真是有山有水，大块的肉高低错落横七竖八的，清亮亮的肉汤，一股兰花的幽香扑腾上来。

2023.8.25

鲍 鱼

没吃过鲍鱼，倒常常听说鲍鱼。等我在连云港的墟沟海产品市场闲逛时，真的看到鲍鱼了，先前的一些说法生了定力，我愣愣地停住了，我的劲头非常专注，另外两个朋友也受了感染。一个盘子里三条鲍鱼，一条半尺长的样子。朦胧的灯火里，鱼的样子黄黄的，和小鳊鱼差不多。上面标着45块钱，女老板和我们搭讪。在这里吃的

什么都吃，而鱼则奠定了还未成型的饮食底色，并且延续到现在。

有条件吃鱼，是因为我们那儿有升金湖，一个不小的淡水湖，浩浩荡荡地连着好几个县。升金湖名字的由来，就是湖里产鱼的价值日达升金。煮鱼腌鱼煎鱼，鱼的做法很多，新鲜的鱼稍稍腌一下，蘸着米粉油煎，不带一点汤汁。我回老家，母亲晓得其他的土特产我不感兴趣，她亲自做的熏鱼我是不拒绝的，她的口头禅是带回去给仔吃。母亲做的熏鱼黄里带着少许的黑片，是米粉或鱼肉吸足了火力而呈现的颜色。黑片是先行者，只有它出现了，熏黄才能大面积到达。这必不可少，弄不到这个样子，熏鱼没到火候，到了这个程度，发黑的部分仍然酥酥可口。熏黄和黑之间存满了大量美味，多一分或少一点都是不行的，母亲在这两者之间把握着，过头或不到位从没有过。母亲围着围裙，在灶台上上下下地照看着。窗子里来，风吹动着她的满头银发，端庄红润的面庞，被日光画出和柔明晰的轮廓。她站在锅台边，守护着锅里的动静，隔会儿翻炒一番。一个母亲对儿子及儿子一家的精心守护常备不懈，拿起来就是。

2023.9.22

山粉卷

和好水的山芋粉，倒进热锅。噉啦一响，雾气开罩。多少忙碌成了热搜。积在锅底的浆，用铲子往上提拉。四周的位子空不了啦！在一些反复和坚持里，热力、粉卷服帖了。不是那么均匀，也不需要那么均匀。盖上锅盖焖会儿。锅底的样子，就在山芋卷里了。应该说，锅有多大，斜坡和圆弧形就有多夸张。低调细小务实是母亲的风格，用锅铲划开这个大家伙。它们在锅里大喊大叫，铲到碗里已经十分安静了。

2023.10.6

话，还可以便宜，也就是说十块钱一条，保证烧得好好好，包满意。我心里疑惑，有一回在黄山高尔夫请朋友吃饭，若上鲍鱼，餐标一下子飙升了。这里怎么这样便宜？后来一想，这里就是大海，应该不假的(当时还没想到人工养殖)。既然这样就在这里开开心心，吃回鲍鱼吧！

常兄的兴趣大，费老弟也跃跃欲试。常兄说这样吧，我去约女同胞，她们都在下面买水晶。我和费老弟在上面等着。这里探探头，那里瞧一瞧，玻璃柜里什么海鲈，海参，多的是，还有许多我连名字也叫不出来。旅店饭菜桌上的什么海螺等，这里都有。女老板拿来矿泉水，我们谢绝了，万一成不了交，不好说。她说不要紧的，生意不做人情在嘛！

手机响了，常兄说女同胞们不愿意，说是晚饭才吃多久会！我和小费嘀咕着，她们怕发胖，肯定是这样。女人名堂多！和她们搞不起来。常兄也不上来了，剩下我们两个发了会呆，只好歉意地对女老板说，对不起！要不明天再来吧！

和朋友谈起连云港墟沟的经历。他们说鲍鱼不是鱼，准确地说是贝类，它们一边有壳，一边长着嫩肉，是在深海的岩壁上趴着活动的，鲍鱼有吸盘，手掰不动，铲子一铲就下来了。现在野生的鲍鱼越来越少，人工繁殖的技术上来了。

2023.8.25

山粉卷

和好水的山芋粉，倒进热锅。噉啦一响，雾气开罩。多少忙碌成了热搜。积在锅底的浆，用铲子往上提拉。四周的位子空不了啦！在一些反复和坚持里，热力、粉卷服帖了。不是那么均匀，也不需要那么均匀。盖上锅盖焖会儿。锅底的样子，就在山芋卷里了。应该说，锅有多大，斜坡和圆弧形就有多夸张。低调细小务实是母亲的风格，用锅铲划开这个大家伙。它们在锅里大喊大叫，铲到碗里已经十分安静了。

2023.9.22

山粉卷

和好水的山芋粉，倒进热锅。噉啦一响，雾气开罩。多少忙碌成了热搜。积在锅底的浆，用铲子往上提拉。四周的位子空不了啦！在一些反复和坚持里，热力、粉卷服帖了。不是那么均匀，也不需要那么均匀。盖上锅盖焖会儿。锅底的样子，就在山芋卷里了。应该说，锅有多大，斜坡和圆弧形就有多夸张。低调细小务实是母亲的风格，用锅铲划开这个大家伙。它们在锅里大喊大叫，铲到碗里已经十分安静了。

2023.9.22

山粉卷

和好水的山芋粉，倒进热锅。噉啦一响，雾气开罩。多少忙碌成了热搜。积在锅底的浆，用铲子往上提拉。四周的位子空不了啦！在一些反复和坚持里，热力、粉卷服帖了。不是那么均匀，也不需要那么均匀。盖上锅盖焖会儿。锅底的样子，就在山芋卷里了。应该说，锅有多大，斜坡和圆弧形就有多夸张。低调细小务实是母亲的风格，用锅铲划开这个大家伙。它们在锅里大喊大叫，铲到碗里已经十分安静了。

2023.10.6

一碗的喷香卷曲，再撒些白糖。我喜欢。山芋粉是白色的，锅里转了一圈，怎么变成深色？这里的奥秘，也在晶莹剔透吗？一滴水是透明的。更多的水加到一块，海就见不到底了。一大团山芋粉就像聚在一起的老生常谈。情况不一样了，火很强势。话题，到了这里就似乎了一半。老皇历总有翻过去的时候。白糖算是对往昔来一点回想。

我们丘陵地区的土地，多是黄泥沙土，种山芋对路也旺气。山芋粉得很，熟山芋里闪着晶莹，淀粉含量高。有一年山芋丰收。家里来了许多人帮忙，洗山芋，挑水，擦山芋，在一种木刨子上粉碎山芋。我也在刨子上擦着。擦着擦着，山芋剩一点点。有风险了，掌握不好，隆起的铁皮会碰上手指。留一点残余给猪吃吧！碎渣包到布中冲水揉搓，用缸接住过滤的浆汁。一时间，家里人来人往。澡盆里堆高了碎渣。吊架下布囊晃悠。院子里流水潺潺。赶工期赶阳光。

一夜下来，舀掉缸里褐黄的水，露出缸底白亮的淀粉，仿佛是夜空还给的星光灿烂。用铁瓢一瓢瓢地舀，用锅铲一铲铲地铲。放到大团箕里去晒太阳。山芋浑身是宝。山芋渣捏成球状放到瓦片上晒，是喂猪的好饲料。碎开，还会飘出清香。白白的山芋粉像果实一样做调料，还可以做成丸子和肉一起烧，放到年饭桌上。

2023.10.6

山粉卷

和好水的山芋粉，倒进热锅。噉啦一响，雾气开罩。多少忙碌成了热搜。积在锅底的浆，用铲子往上提拉。四周的位子空不了啦！在一些反复和坚持里，热力、粉卷服帖了。不是那么均匀，也不需要那么均匀。盖上锅盖焖会儿。锅底的样子，就在山芋卷里了。应该说，锅有多大，斜坡和圆弧形就有多夸张。低调细小务实是母亲的风格，用锅铲划开这个大家伙。它们在锅里大喊大叫，铲到碗里已经十分安静了。

2023.9.22

山粉卷

和好水的山芋粉，倒进热锅。噉啦一响，雾气开罩。多少忙碌成了热搜。积在锅底的浆，用铲子往上提拉。四周的位子空不了啦！在一些反复和坚持里，热力、粉卷服帖了。不是那么均匀，也不需要那么均匀。盖上锅盖焖会儿。锅底的样子，就在山芋卷里了。应该说，锅有多大，斜坡和圆弧形就有多夸张。低调细小务实是母亲的风格，用锅铲划开这个大家伙。它们在锅里大喊大叫，铲到碗里已经十分安静了。

2023.9.22

山粉卷

和好水的山芋粉，倒进热锅。噉啦一响，雾气开罩。多少忙碌成了热搜。积在锅底的浆，用铲子往上提拉。四周的位子空不了啦！在一些反复和坚持里，热力、粉卷服帖了。不是那么均匀，也不需要那么均匀。盖上锅盖焖会儿。锅底的样子，就在山芋卷里了。应该说，锅有多大，斜坡和圆弧形就有多夸张。低调细小务实是母亲的风格，用锅铲划开这个大家伙。它们在锅里大喊大叫，铲到碗里已经十分安静了。

2023.10.6

山粉卷

和好水的山芋粉，倒进热锅。噉啦一响，雾气开罩。多少忙碌成了热搜。积在锅底的浆，用铲子往上提拉。四周的位子空不了啦！在一些反复和坚持里，热力、粉卷服帖了。不是那么均匀，也不需要那么均匀。盖上锅盖焖会儿。锅底的样子，就在山芋卷里了。应该说，锅有多大，斜坡和圆弧形就有多夸张。低调细小务实是母亲的风格，用锅铲划开这个大家伙。它们在锅里大喊大叫，铲到碗里已经十分安静了。

